



## VIN D'HONNEUR

- ❖ Afin de rendre votre cocktail de vin d'honneur personnalisé, nous vous invitons à choisir les pièces dans les propositions ci-dessous. En fonction du déroulé de votre prestation et de vos envies, ce vin d'honneur est déclinable en 7, 10, 12 et 15 pièces/personne.

### Pièces salées froides :

- Foie gras et figues, saumon fumé aneth, guacamole crevette, parme, tapenade et tomate confite, mousse curry et œuf de truite, ...

### Pièces salée chaudes :

- Mini cassolette en assortiment de saison, gougère, allumette déclinée sous plusieurs formes (fromage, pavot, sésame, paprika),...

### Verrine ou cuillère en porcelaine :

- Mousse et brunoise de légumes, tartare de thon et mousse citronné, guacamole et graine de sésame, ... rillettes de poisson

### Verrine chaude :

- Divers veloutés ou potage de saison

**Toutes nos pièces sont dressées en assiette porcelaine et conditionnement tendance. Aucun carton ni plastique ne sont utilisés**

7 PIÈCES/PERSONNE : 11.80 € TTC  
10 PIÈCES/PERSONNE : 14.10 € TTC  
12 PIÈCES/PERSONNE : 16.40 € TTC  
15 PIÈCES/PERSONNE : 19.10 € TTC  
Taux de TVA en vigueur 5.5 %



## NOS ATELIERS

### **Le wok fait son show, brochette de gambas ou brochette de poulet**

Réalisation d'un plat par un cuisinier muni d'un wok sous le regard des convives. L'ustensile de cuisine est disposé au centre d'une table autour de laquelle les invités assistent à la préparation des mets. Ambiance conviviale & savoureuse.

### **Traditions françaises...**

Fois gras poêle à l'exotique et compote de mangue.

Atelier gourmand où le foie gras est mis en scène... foie gras au naturel, foie gras aux figues gras au accompagnés de croustillants de pains spéciaux et chips de légumes, chutney de fruits sweet & sour

### **Atelier nordique...**

La douceur et le fumé d'un saumon fumé au bois de hêtre, tranché à la main, accompagné de blinis moelleux et Tzatziki à l'aneth

### **Souvenirs d'Italie...**

Véritable Jambon de Parme tranché à la main sur une griffe, accompagné de crostinis et de tapenade d'olives noires.

### **Tous nos ateliers sont animés par nos chefs en salle**

De 2 personnes à 40 personnes : forfait de 148 € TTC (TVA 5.5%)

De 41 personnes à 70 personnes : forfait de 258 € TTC (TVA 5.5%)

De 71 personnes à 100 personnes : forfait de 317 € TTC (TVA 5.5%)

De 101 personnes à 140 personnes : forfait de 443 € TTC (TVA 5.5%)

De 141 personnes à 180 personnes : forfait de 549 € TTC (TVA 5.5%)

### **Panier de crudités**

Dips de carotte, concombre, cèleri branche, poivron rouge & jaune, mini brochette de tomate cerise & chou-fleur, mayonnaise au pesto, sauces cocktail & fromage blanc aux fines herbes

70 € par panier (60 personnes)



## LES BOISSONS

Un point d'exclamation projeté vers le ciel que ponctuent les bouchons de Champagne...

Ajouté à leur rôle festif, les Champagne servis, satisferont les amateurs les plus avertis.

Les Méthodes champenoises sauront, elles aussi ravir vos convives...

Les boissons seront à déterminer avec votre chargé de projet en fonction de vos attentes.

### **Forfait Boissons n°1 : 4.35 € TTC**

Méthode traditionnelle Saumur appellation contrôlée : nerveux et délicat, bulles fines, corps plein et fruité ;

Taux de TVA en vigueur 19.6 %

### **Forfait boissons n°2 : 8.80 € TTC**

Le champagne

Taux de TVA en vigueur 19.6 %

### **Forfait boissons n°3 : 2.10 € TTC**

Boissons sans alcool : jus de fruits (pommes, oranges, ananas), coca-cola, eaux plates et gazeuses (bouteille en verre)

Taux de TVA en vigueur 5.5 %

### **Autres tarifs :**

- Champagne suivant souhait/ bouteille (TVA 19.6 %)

- Bière\* Mini fût 6 litres

Stella Artois\* : 38 € TTC / fût

Hoegaarden \* : 38 € TTC /fût

Leffe blonde\* : 38 € TTC / fût

\* Prix TTC. TVA 19.6% incluse

Des alcools forts peuvent être ajoutés et facturés à la bouteille entamée.

Si votre souhait est d'amener votre propre Champagne, il sera servi par nos équipes avec droit de bouchon.



## *Menu Ballade a la Campagne – 39 euros*

Amuse Bouche de Saison



Tartare de Saumon Mariné et Avocat, Emulsion d'Agrumes

ou

Salade Paysanne autour de la Caille, Vinaigrette Noisette

ou

Velouté Glacé de Petits Pois, Cèpe au Lard



Eventail de Canard Rôti au Miel & Gingembre, Ecrasée de Pomme de Terre

ou

Moelleux de Filet de Porc aux Herbes Fraîches, Tian de Légumes Provençaux

ou

Dégustation de la Mer & Wok de Légumes, Sauce Homardine



Assiette du Maître Fromager en 2 variations (Chaud ou Froid)

## *Menu Excursion – 49 euros*

Amuse Bouche de Saison



Pressé de foie Gras & confit de Canard, chutney de Fruits & Pain d'épice toasté

ou

Tartare de Saumon et Dorade, Cresson Aromatisé au Citron Vert

ou

Cassolette de Saint Jacques à la Tomate, aux Parfums d'Algues



Carré d'Agneau en croustade d'herbes, Polenta et Légumes Confits

ou

Filet de Canette aux Griottes, Pomme Grenaille et Champignons de Saison

ou

Pavé de Cabillaud Rôti aux Herbes Fraîches, poêlée d'artichauts violets  
& tomates confites, Emulsion à la Tapenade



Assiette du Maître Fromager en 2 variations (Chaud ou Froid)





## *Menu Narcisse - 61 euros*

Amuse Bouche de Saison



Thon Rouge en Deux Façons, Pourpier et Craquant de Fenouil  
ou  
Foie Gras de Canard Mi-Cuit aux Figues Séchées, Brioche Grillée & chutney de Fruits  
ou  
Aumônière de Chèvre a la Truffe, Pomme Caramélisée et Pistache



Filet de Bœuf rôti sauce au Porto, purée truffée & fagotin d'asperges vertes  
ou  
Grenadin de Veau aux poires, pommes grenailles confites & Fenouil & réglisse  
ou  
Pavé de Bar au citron vert, Vanille & Gingembre,  
Jeunes Légumes du Moment



Assiette du Maître Fromager en 2 variations (Chaud ou Froid)



Dessert à l'Assiette



### **Dessert à l'assiette**

- . Assiette Tout Chocolat
  - . Assiette de dégustation du Chef Pâtissier
  - . Nage de Fruits exotiques & croustillant coco
  - . Opéra & parfait glacé expresso
  - . Moelleux au chocolat & glace Vanille
  - . Fraisier (de fin mars à Octobre)
- . 6 euros par personne



### **Gâteau Présenté en salle**

- . Fraisier, framboisier, gâteau au chocolat, saint-honoré, paris-brest, millefeuille, opéra, et bien d'autres à la demande
- 7,50 euros par personne

### **Pièce Montée présentée en salle**

- .base de 5 choux par personne & nougatine
- 9.50 euros par personne

### **Présentation de Macarons**

- .pyramide, coupe en sucre,... (de 40 à 80 cm de hauteur)
  - . 80 à 90 macarons par présentation
- . 110 euros

### **Les fruits frais**

- .Table de fruits : 1000 euros
- .Corbeille royale : 300 euros
- .Arbre à fraises : 100 euros





### ~ Buffet à 40 euros ~

Taboulé aux Crevettes & herbes fraîches  
 Carpaccio de Bœuf au Parmesan  
 Tomate & Mozzarella au pesto  
 Coleslaw  
 Verrine de Gaspacho & guacamole au Crabe  
 Grand Plateau de Charcuterie  
 Saumon mariné au Fenouil & au Citron  
 Salade Piémontaise  
 Salade de haricots verts Frais, Magret fumé & copeaux de  
 Foie Gras  
 Salade de Penne à la Provençale  
 ~ ~  
 ~ Plat chaud ~  
 Pavé de Saumon sauce Noilly  
 & julienne de Légumes croquants  
 Ou  
 Sauté de Veau Forestier  
 ~ ~  
 Plateau de Fromages  
 ~ ~  
 Buffet de Desserts

### ~ Buffet à 55 euros ~

Saumon Fumé & Blinis  
 Salade de lentilles à l'Auvergnate  
 Pressé de Foie Gras & confit de Canard  
 Salade d'écrevisse et fond d'artichaut  
 Saumon en Bellevue  
 Céleri rémoulade truffé  
 Melon Piqué au jambon de Parme  
 Tartare de dorade au citron vert  
 ~ ~  
 ~ Plat chaud ~  
 Médailillon de Lotte au Curry  
 & Riz Sauvage Pilaf  
 ou  
 Magret de Canard aux Pêches  
 & wok de légumes  
 ~ ~  
 Plateau de Fromages  
 ~ ~  
 Buffet de Desserts





Votre Traiteur vous propose un buffet traditionnel composé de charcuteries

*A partir de 15 pers.*

*16 euros par personnes*

Le jambon artisanal  
Le rôti de bœuf, en croûte d'épices  
Le jambon de pays  
L'andouillette  
La terrine à l'ancienne et cornichons  
Les saucissons de pays  
La rillette de porc  
La rosette de Lyon  
Le salad'bar  
Emincé de carottes citronnées  
Salade de tomates à la mozzarella  
Farandole de pâtes  
Panaché de chou fleur et radis  
Riz Basmati aux petits légumes  
Taboulé à la menthe fraîche  
Mayonnaise  
Sauce Tartare

---





---

Le buffet mixte idéal pour les réceptions familiales ou réunions d'entreprises

*A partir de 20 pers.*

*18 euros par pers*

### **La farandole de poissons**

- Œuf Mimosa
- Pêche au thon
- Tomate aux crevettes grises
- Saumon fumé tranché main à l'échalote

### **Le panaché de viandes**

- Faux-filet
- Marquise de jambon d'Ardenne et sa suite fruitée
- Pilons de poulet rôtis

### **L'éventail de charcuteries**

- Terrine à l'ancienne
- Rosette de Lyon
- Suprême de volaille au saté

### **Le salad'bar**

- Emincé de carottes citronnées
- Salade de tomates à la mozzarella
- Farandole de pâtes
- Pommes grenaille persillées
- Panaché de chou fleur
- Riz Basmati aux petits légumes
- Taboulé à la menthe fraîche
- Mayonnaise
- Sauce Tartare

Notre buffet d'entrées haut de gamme, un magnifique assortiment de poissons et de délicatesses



*A partir de 20 pers.*

*14,00 € / pers*

### **Le buffet océan**

- Œuf au crabe
- Tomate aux crevettes grises à la Belge
- Pêche au thon
- Saumon mariné tranché main à l'échalote
- Marbré de poisson "trois couleurs"

### **Les délicatesses**

- Carpaccio de bœuf au Parmesan et pesto
- Jambon de Parme et son melon
- Pâté en croûte, confit et garnitures
- Magret de canard fumé et ses friandises

### **Le salad'bar**

- taboulé à la menthe fraîche
- céleri Rémoulade
- émincé de carottes citronnées
- concombres à l'aneth
- salade méridionale
- sauce cocktail



### Conseil présentation

Ne surchargez pas trop votre buffet de décorations. Un milieu de table et quelques jolis bouquets de fleur que vous avez reçu suffisent. La décoration des plats en sera d'autant mieux mise en valeur.

Longueur de la table à prévoir :

- de 10 à 30 personnes = 2 mètres
- de 30 à 60 personnes = 4 mètres
- de 60 à 90 personnes = 6 mètres
- de 90 à 120 personnes = 8 mètres

N'oubliez pas

- le pain et du beurre (disponible en option)
- de prévoir des couverts de service
- un tas de petites choses : le lait, le sucre, les petites fourchettes pour le dessert, un porte-manteau, du papier-toilette, des essuie-mains, ...



Délai de commande : 1 semaine

Frais de livraison : 1€/km

Acompte 50%, solde à la livraison



## Suppléments buffet

### Les crudités :

- La salade verte et sa vinaigrette au persil frais 0,50 €
- La salade estivale (princesses, pdt, œufs, tomates) 0,50 €
- Le céleri Rémoulade 0,50 €
- Les betteraves rouges 0,50 €
- Les concombres à l'aneth 0,50 €
- La salade méridionale (émincé de poivrons, oignons, maïs, carottes) 0,50 €
- La salade piémontaise (pdt, saucisson, cornichons, tomates, mayonnaise) 0,50 €
- Le mélange d'olives 0,50 €

### En complément avec votre buffet :

- Les 2 petits pains et beurre 0,80 €
- La tranche de foie gras et son duo de confits 3,00 €
- Le Filet de saumon cuit en Bellevue 2,50 €